

LICUADORA DE 10 VELOCIDADES

10-SPEED BLENDER

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245





MODELOS/MODELS

❍ BLBD10PW
❍ BLBD10GW
❍ BLBD10GSS

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❍ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❍ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❍ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❍ Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❍ Evite el contacto con las piezas móviles.
- ❍ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ❍ El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- ❍ No use este aparato a la intemperie.
- ❍ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- ❍ Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- ❍ Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- ❍ Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- ❍ Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- ❍ Cuando licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.

b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.

c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,

1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. **Tapón**
2. **Tapa**
3. **Asa**
4. **Jarra**
   BLBD10GW: Vidrio, 42 onzas (1,25 L)
   BLBD10PW: Plástico, 50 onzas (1,5 L)
   BLBD10GSS: Vidrio, 42 onzas (1,25 L)
5. **Junta**
6. **Cuchillas**
7. **Base de la jarra**
8. **Base de la licuadora**
9. **Panel de control**

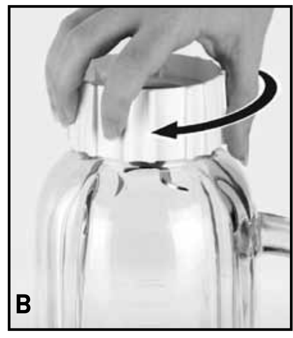
Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PARA COMENZAR

- Retire todo material de empaque y calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve el manual de Uso y Cuidado.
- Lave las piezas separables cómo se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; luego séquelo bien.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA



1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada **(B)**.
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.

Nota: No enchufe el cable.



7. Coloque la jarra en la base de la licuadora y verifique que esté encajada firmemente en su lugar. (La jarra no debe extenderse más de 1/8 de pulgada por encima del borde en la parte superior de la base.) **(C)**
8. La licuadora ya está lista para el uso.

USO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en un tomacorriente estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo, queso, frutos secos o granos de café, coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. Presione el botón de velocidad alta (HI) o baja (LO); después seleccione la velocidad que necesite. Para cambiar de velocidad, presione el botón de velocidad alta (HI) o velocidad baja (LO) y la velocidad deseada. (Vea GUÍA DE VELOCIDADES en la página 8.)
6. Para licuar mezclas espesas, como batidos y bebidas de proteína, presione el botón de pulso (Pulse) varias veces para comenzar a licuar. Presione el botón de pulso (Pulse) por no más de 5 segundos a la vez. Esto ayuda a triturar el hielo y a distribuir los ingredientes.



7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura **(D)**.

Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/apagado (Pulse/Off). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.
9. Para retirar la jarra, sujete el asa y sáquela en línea directa hacia arriba.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

CONSEJOS Y TECNICAS PARA LICUAR

- Pique los alimentos que va a licuar en pedazos de no más de ¾ de pulgada.
- Al preparar las comidas con diferentes ingredientes, siempre debe licuar los líquidos primero.
- Cuando los ingredientes salpiquen a los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra hacia abajo y redistribuir los alimentos a las cuchillas. Coloque la tapa de nuevo antes de continuar licuando.

Importante: El aparato siempre debe estar tapado mientras esté en uso.

Precaución: No coloque la jarra de la licuadora sobre la base cuando el motor esté andando.



- El tapón de la tapa sostiene hasta 1 oz. de líquido; puede usarse cómo medida y para añadir ingredientes cómo jugos, leche, crema y licor **(E)**.
- Cuando vaya a picar migajas de pan, nueces o moler café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Al usar la función de pulso (Pulse) hágalo por intervalos cortos. No debe usar esta función por más de 2 minutos.
- Use el botón de pulso (Pulse) para comenzar el proceso de licuado al preparar bebidas que incluyan cubitos de hielo; esto ayuda a lograr una textura más suave.

- La función de pulso (Pulse) es beneficiosa cuando se necesitan pequeños arranques de potencia, por ejemplo, al preparar batidos o licuados de frutas; moler nueces o granos de café.
- Al comenzar a licuar, comience con una velocidad baja y luego incremente a una más rápida si es necesario.
- Para parar de licuar, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) en cualquier momento.
- Permita siempre que los ingredientes calientes se refresquen al menos 5 minutos antes de licuarlos. Antes de comenzar a licuar, retire el tapón de la tapa y cubra el agujero con un paño. Use solamente la velocidad más baja y no licue más de 2½ a 3 tazas a la vez.
- **NO COLOQUE ninguno de estos ingredientes en la licuadora:**
  - Pedazos grandes de alimentos congelados
  - Alimentos duros, cómo nabos, boniatos o papas crudas
  - Huesos
  - Salami, salchichón o salchichas duras
  - Líquidos hirviendo (permita que se refresquen por 5 minutos antes de colocarlos dentro de la licuadora)
- **Otras prohibiciones importantes:**
  - No deje la licuadora funcionar sin colocarle la tapa a la jarra.
  - No almacene alimentos en la jarra de la licuadora.
  - No sobrellene la licuadora. (Cuanto menor es la cantidad de ingredientes, más efectiva es la licuadora.)
  - No coloque líquidos hirviendo dentro de la licuadora.
  - No use la función de PULSO por más de 10 segundos a la vez. Libere el botón PULSE; permita que la licuadora descanse brevemente y luego continúe.
  - No deje que la licuadora funcionar por más de 30 segundos cuando esté usando ingredientes secos ni por más de 2 minutos cuando esté mezclando líquidos. Raspe los lados de la licuadora hacia abajo, si es necesario, y luego continúe licuando.
  - No use la jarra si está rajada o astillada.
- **Trabajos NO recomendables para la licuadora:**
  - Batir crema
  - Batir claras de huevo
  - Mezclar maza
  - Hacer puré de papas
  - Moler carnes
  - Extraer jugo de frutas y vegetales

GUÍA DE VELOCIDADES

Pulse/Off (Pulso/Apagado)	• Usar para mezclas espesas
BAJO (LO)	
1) Limpieza rápida (Fast Clean)	• Combine una gota de líquido de lavar platos y agua caliente para limpiar la licuadora
2) Batir/Revolver (Mix/Stir)	• Preparar salsas • Sacar los grumos de las salsas • Use para reconstituir jugos congelados, bebidas instantáneas y sopas condensadas • Preparar aderezos para ensaladas • Hacer puré de líquidos calientes
3) Combinar (Blend)	• Use para mezclar pudines o postres • Comb inar las mezclas o masas para hacer panqueques o wafles • Batir huevos para tortillas y flanes
4) Rayar (Grate)	• Rayar quesos duros y vegetales • Hacer azúcar superfina • Picar nueces, desde gruesas hasta más finas • Moler granos de café, especias y chocolate
5) Batir (Beat)	• Batir huevos para tortillas y flanes
ALTA (HI)	
6) Hacer puré (Puree)	• Hacer puré para bebes - de frutas y vegetales • Mezclar bebidas de proteína
7) Desmigar (Crumb)	• Picar galletas, cereales y hacer pan rallado
8) Picar (Chop)	• Picar frutas y vegetales • Picar carnes cocinadas • Picar nueces, en trozos gruesos o finos
9) Licuar (Liquefy)	• Licuar bebidas congeladas
10) Bebidas de frutas / Triturar hielo (Smoothies / Ice Crush)	• Para triturar hielo • Para preparar bebidas de frutas y batidos

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

Nota: Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados.

LIMPIEZA RÁPIDA

Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido para lavar platos en la jarra de la licuadora. Cúbrala y déjela licuar en el ciclo 1 durante alrededor de 30 segundos. Deseche el líquido y enjuague bien la jarra.

ALMACENAMIENTO

Para un práctico almacenamiento, enrolle el cable alrededor de los soportes en el inferior de la base de la licuadora.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La jarra no se separa de la parte de abajo.	Se ha formado un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gire contrario a las manecillas del reloj hasta que la jarra se separe de la parte de abajo.
Gotea líquido por la parte de abajo de la jarra.	Falta la junta o no está colocada correctamente.	Revise que la jarra está ensamblada de forma correcta.
El aparato no enciende.	El aparato está desenchufado.	Revise que el aparato esté enchufado a un tomacorriente que trabaje.
La mezcla no parece licuarse bien.	La mezcla no tiene suficiente líquido o tiene mucho hielo.	Apague la licuadora y use una espátula de goma para redistribuir los alimentos; añada algún líquido y presione la función de pulso (Pulse) para ayudar el proceso de licuado.
Se pegan las hierbas o el pan a los lados de la licuadora y no se pican bien.	La jarra, los alimentos que está licuando y la cuchilla no están secas.	Siempre asegúrese de que la jarra, la cuchilla, y los alimentos estén secos.
Al picar los alimentos salen muy pequeñitos o aguados.	Los alimentos se están procesando de más.	Use el ciclo de pulso (Pulse) en incrementos de tiempo más cortos.

Recetas

GRANIZADO DE YOGUR CON BAYAS SILVESTRES

2 tazas de zumo de piña

1 taza de yogur de bayas silvestres

1 taza de mango troceado congelado

1 taza de fresas congeladas limpias y descorazonadas

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (Pulse) de varios segundos. Usando la velocidad 10, bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Para preparar aproximadamente 4½ tazas.

DELICIA DE PERA Y FRESA

1½ taza de néctar de pera

1 taza de sorbete de piña o de fruta de la pasión

2 tazas de fresas frescas

2 tazas de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.

Coloque la tapa. Realice pulsaciones (Pulse) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando la velocidad 9, bata hasta obtener una mezcla cremosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente. Apague la licuadora y sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 3 tazas.

REFRESCO DE MANGO Y FRAMBUESA

1½ taza de zumo de piña y mango

1½ taza de sorbete de frambuesa

1½ taza de melocotones troceados congelados

Agua con gas fría

Ramitas de menta

Mezcle los 3 primeros ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (Pulse) de varios segundos. Usando la velocidad 10, bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Llene unos vasos altos hasta la mitad con la mezcla de frambuesas y termine con el agua con gas. Remueva para mezclar bien. Adorne con la ramita de menta.

Para elaborar de 4 a 6 bebidas.

SALSA DE MANGO Y MAÍZ

½ taza de pimiento naranja cortado en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

½ taza de cebolla morada cortada en trozos de 1,5 cm (½ pulgada)

2 ó 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en 4 trozos

2 dientes de ajo grandes

El zumo de una lima

1½ taza de tomate troceado

1 mango grande troceado

½ taza de hojas de cilantro fresco

1 taza de granos de maíz en lata

Mezcle el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (Pulse) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el zumo de una lima, tomate, el mango y el cilantro, y realice varias pulsaciones (Pulse) hasta que las verduras se hayan picado y mezclado bien. Vierta la mezcla en un cuenco y añada el maíz. Tape e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva acompañada de tortilla de maíz.

Para preparar aproximadamente 4½ tazas.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail com.mx

Argentina
SERVICIO TECNICO CENTRAL ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile
MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas
Col. Lechería Tultitlán
Estado de México
CP 54940,
México

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

350 W 120 V∿ 60 Hz

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.
Humboldt 2495 Piso# 3
C1425(FSA) Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas
Col. Lechería Tultitlán
Estado de México
CP 54940,
México
Teléfono: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

❍ Read all instructions.

❍ To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.

❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

❍ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

❍ Avoid contacting moving parts.

❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.

❍ The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

❍ Do not use outdoors.

❍ Do not let cord hang over edge of table or counter.

❍ Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.

❍ Blades are sharp. Handle carefully.

❍ To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

❍ Always operate blender with cover in place.

❍ When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Lid cap**
2. **Lid**
3. **Handle**
4. **Blending jar:**
   BLBD10GW: Glass, 42-oz. (1.25 L)
   BLBD10PW: Plastics, 50-oz. (1.5 L)
   BLBD10GSS: Vidrio, 42 onzas (1.25 L)
5. **Gasket**
6. **Blade assembly**
7. **Jar base**
8. **Blender base**
9. **Control panel**

How to Use

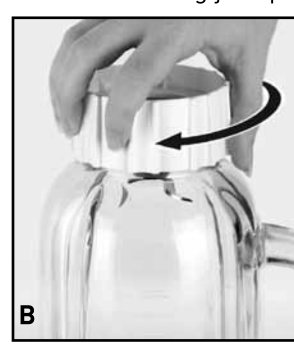
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on countertop or work surface.


B

2. Put gasket on top of blade assembly. Place blade assembly with gasket into bottom opening of the jar with blades facing down.
3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight **(B)**.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap onto blending jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the base.

Note: Do not plug in the cord.


C

7. Place jar assembly on base, making sure it is pressed firmly into place. (Jar base should not extend more than ⅛-inch above the rim at the top of the base.) **(C)**.
8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Press the High (HI) or Low (LO) button; then select the speed that best suits your desired task. To switch speeds, press the High (HI) or Low (LO) button and the new speed desired. (See SPEED CHART on page 23.)
6. When blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes press the Pulse button several times to begin the blending process. Press the Pulse button for no more than 5 seconds at a time. This helps break up the ice and distribute the ingredients.


D

7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening **(D)**.

Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished, press the Pulse/Off button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift straight up. Do not twist the jar.
10. Remove lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.

Important: Blender should always have lid in place when in use.

Caution: Do not place blending jar on base when motor is running.


E

- The lid cap holds up to 1½ oz. liquid and can be used as a measure and when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(E)**.
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blending jar is completely dry.
- When using Pulse function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use Pulse for more than 2 minutes.
- Use the Pulse button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.

- To stop blending, press the Off button at any time
- When blending hot liquids always let them cool at least 5 minutes before blending. Before beginning to blend, remove the lid cap and put it back with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time
- **DO NOT place any of the following in the blender:**
  - o Large pieces of frozen foods
  - o Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
  - o Bones
  - o Hard salami, pepperoni and hard sausages
  - o Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)
- **Several other DON'TS:**
  - o Do not operate blender without the lid on the blending jar.
  - o Do not store foods in the blending jar.
  - o Do not overfill the blender. (The blender is more efficient with less rather than more.)
  - o Do not use pulse for more than 10 seconds at a time. Release the PULSE button; allow the blender to rest briefly, then continue.
  - o Do not run blender for longer than 30 seconds when using dry foods and 2 minutes when blending liquids. Scrape down sides on blending jar, if necessary and continue blending.
  - o Do not use if blender jar is chipped or cracked.
- **Tasks NOT recommended for the blender:**
  - o Whipping cream
  - o Beating egg whites
  - o Mixing dough
  - o Mashing potatoes
  - o Grinding meats
  - o Extracting juice from fruits and vegetables

SPEED CHART

Pulse/Off	• Use for thick mixtures
LOW (LO)	
1) Fast Clean	• Combine drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
2) Stir/Mix	• Prepare sauces • Remove lumps from gravies • Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups • Prepare salad dressings • Puree hot liquids
3) Blend	• Mix puddings • Combine pancake and waffle batter or mixes • Beat eggs for omelets and custards
4) Grate	• Grate hard cheeses and coconut • Make superfine sugar • Make cookie, cereal and bread crumbs • Grind coffee beans, spices and chocolate
5) Beat	• Beat eggs for omelets and custards
HIGH (HI)	
6) Puree	• Puree baby foods–fruits and vegetables • Blend protein drinks
7) Crumb	• Make cookie, cereal and bread crumbs
8) Chop	• Chop fruits and vegetables • Chop cooked meats • Chop nuts, coarse-to-fine
9) Liquefy	• Liquefy frozen drinks
10) Smoothies / Ice Crush	• Crush ice • Prepare smoothies and milkshakes

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug appliance.
2. Lift blending jar by handle off power base.
3. Remove jar base by turning counterclockwise until loose.
4. Remove gasket and blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and lid cap.

6. Wash removable parts by hand or in your dishwasher. Place jar on bottom rack and rest of parts on top-rack only.

Important:

- **Do not place jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse base in liquid. Wipe base with damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with damp cloth and non abrasive cleaner.**

Note: If liquids spill onto base, wipe with damp cloth and dry thoroughly.
Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

QUICK CLEANING

For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and blend on Speed 1 for about 30 seconds. Discard liquid and rinse jar thoroughly.

STORAGE

For convenient storage, wrap the cord around the feet on the bottom of the blender base.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar.	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check that appliance is plugged into a working outlet.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Food chopped is too fine or watery.	Food is over processed.	Use Pulse in short bursts or blend for a shorter time.

RECIPES

ENGLISH

WILD BERRY YOGURT COOLER

2 cups pineapple juice

1 cup wild berry frozen yogurt

1 cup frozen cubed mango

1 cup frozen hulled strawberries

Combine all ingredients in order listed into blending jar and close with lid. Pulse for several seconds (three to four times). Select Speed 10 and let cycle run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Makes about 4½ cups.

PEAR BERRY DELIGHT

1½ cups pear nectar

1 cup pineapple/passion fruit sorbet

2 cups fresh strawberries

2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place lid on jar. Pulse several times, for about 5 seconds each time, to blend ingredients and begin crushing ice. Select Speed 9 and run until smooth and well blended; about 30 seconds. Turn blender OFF and serve immediately.

Makes about 3 cups.

MANGO RASPBERRY FIZZ

1½ cups pineapple mango juice

1½ cups raspberry sorbet

1 cup frozen sliced peaches

Cold club soda

Mint sprigs

Combine first 3 ingredients in order listed in blending jar. Close lid. Pulse for several seconds (three to four times). Select Speed 10 and let run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Fill tall beverage glasses half-full with raspberry mixture; top off with club soda. Stir to blend. Garnish with mint sprig.

Makes 4 to 6 drinks.

MANGO AND CORN SALSA

½ cup orange pepper, cut into ¾-inch chunks

½ cup purple onion, cut in ½-inch pieces

2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered

2 large cloves garlic

Juice of 1 lime

1½ cups tomato, cubed

1 large mango, cubed

½ cup fresh cilantro leaves

1 cup canned whole kernel corn

In blending jar, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place lid on jar. Pulse several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add lime juice, tomato, mango and cilantro and Pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4½ cups.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Does not apply in México, the United States or Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and Printed in People's Republic of China

ENGLISH



2011/2-24-119S/E